

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piemont)

Grappa Roccanivo

Jahrgang	2016
Produzent	Distillerie Berta
Region	Piemont
Alkoholgehalt	43% vol.
Traubensorten	100% Barbera

Vinifikation

Der Grappa Roccanivo wird ausschliesslich aus Barbera- Trester der Gemeinde Mombaruzzo gewonnen. Nach der diskontinuierlichen Destillation erfolgt der Ausbau während 8 Jahren in 225-Liter Eichenholzfässern mit verschiedenen Röststufen.

Unsere Degustationsnotiz

Bernsteinfarben. Weiche, subtile Nase mit einer grossen Aromenvielfalt. Am Gaumen einladender Duft von Waldbeeren, Sauerkirschen, Schokolade und Vanille. Harmonischer, langanhaltender Abgang.



Distillerie Berta

In Mombaruzzo, im Piemont, umgeben von einer malerischen Hügellandschaft, befindet sich die imposante Distillerie Berta. Berta ist ein langjähriger Familienbetrieb, welcher 1947 von Paolo Berta gegründet wurde. Mittlerweile wird die Distillerie von den beiden Söhnen Gianfranco (Produktion) und Enrico (Verkauf) geführt. Berta gehört heute zu den führenden Herstellern erlesener Grappas. Tre Soli Tre, Bric del Gaian und Roccanivo sind einige Beispiele einzigartiger Grappas, welche das Familienunternehmen von Jahr zu Jahr mit grosser Beständigkeit erzeugt.

